

INDICE GENERAL

PREFACIO	2
RESUMEN EN INGLES	7
CAPITULO 1: INTRODUCCION GENERAL Y OBJETIVOS	11
CAPITULO 2: LA VINIFICACION. METABOLISMO DE LEVADURAS Y SU EFECTO EN LA COMPOSICION DEL VINO	33
CAPITULO 3: SELECCIÓN Y CARACTERIZACION DE LEVADURAS NATIVAS DE USO ENOLOGICO	91
CAPITULO 4: COMPETENCIA ENTRE LEVADURAS NATIVAS Y COMERCIALES Y EFECTOS EN LA VINIFICACION	121
CAPITULO 5: IDENTIFICACIÓN DE LEVADURAS DE USO INDUSTRIAL POR METODOS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICOS	151
CAPITULO 6: CARACTERIZACION DE <i>Saccharomyces cerevisiae</i> EN RELACION A SU HABILIDAD PARA UTILIZAR EL NITROGENO ASIMILABLE EN UN MEDIO QUÍMICAMENTE DEFINIDO	199
CAPITULO 7: CONCLUSIONES	247
CAPITULO 8: MATERIALES Y METODOS	255
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	271